PÃO CASEIRO DE LIQUIDIFICADOR SUPERFÁCIL

INGREDIENTES

400 ml de leite morno

100 ml de óleo

10 g de fermento biologico seco

1 ovo

3 colheres (sopa) de açúcar

1/2 colher (sopa) de sal

1 kg de farinha

MODO DE PREPARO

No liquidificador, coloque o leite, o óleo e o fermento

Coloque o ovo, o sal e o açúcar, bata novamente

Em uma vasilha, despeje o líquido do liquidificador e vá adicionando a farinha aos poucos até dar o ponto da massa

Sove até a massa fazer barulhos

Depois, corte a massa pela metade

Estique a massa com um rolo (opcional)

Deixe ela descansando por 2 horas

Ainda com pão quente, passe um pouco de água na casca

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/3812-pao-caseiro-de-liquidificador-superfacil.html